

Menu

Le Point D'Horizon

Ormeau et Racine de Persil
cardamome verte

Poireau d'Hiver
assaisonné à la truffe « Melanosporum »

Céleris et Graine de Moutarde Jaune
en gourmandise à la noix de macadamia

Ris de Veau
aux sucs de céleris

Betteraves et Coriandre
condiments d'araignée de mer

Denti et Topinambour
poché dans un beurre aux baies de genièvre

Mont d'Or et Crosne
en émulsion onctueuse

Chocolat Caraïbes
sarrasin et miel de montagne de Frédéric Perchat

195 euros

menu servi en demi-portion pour les enfants à 97 euros

Menu

Le Milieu du Jour

menu servi uniquement le midi sauf dimanches et jours fériés

Déclinaison sur la scorsonère
à la badiane en saumure d'Arnaud Lory

Saint Jacques et Choux Rouge
en jeu de cuissons
assaisonné aux kumquats

Cuisse de Volaille de Bresse
polenta croustillante à la sauge,
épinards d'hiver et oignons

Citrons de la Serre aux Agrumes
sur un praliné de sésame noir

85 euros

menu servi en demi-portion pour les enfants à 42 euros

Ou 117 euros boissons comprises

(deux verres de vin, ½ bouteille d'eau minérale et une boisson chaude.)

Notre carte

Foie Gras de Canard

poché dans un jus de houblon fermenté et orge torréfié
accompagné de trois condiments à l'endive : confit longuement au four,
cru assaisonné à l'huile de noisette et la racine en compotée aux flocons d'orge,
pain croustillant à l'orge et sucs de canard au vinaigre de bière « La Ferté »

57 euros

Escargot du Petit Mercey

cuit dans un bouillon végétal puis grillé,
gâteau de pommes de terre « Belle de Fontenay »
pleurote en farce fine, pulpe et caramel
ail confit et persil plat

55 euros

Coquillages et Chou-Fleur

en premier service,
coque et couteau juste raidis et langue d'oursin
sur une purée fine de chou fleur et croustillant à l'encre de seiche
en deuxième service,
huître Gillardeau n°2 pochée dans sa coquille
accompagnée de sommités de choux fleur en jeu de cuissons
et émulsion iodée au savagnin
en troisième service,
clams et chou fleur rôti dans l'idée d'un bouillon

63 euros

Denti

cuit dans un beurre aux baies de genièvre,
huile vierge de topinambour et fumet grillée
accompagné de topinambour en quartier rôti, en croustillant
et en bouillon crémeux de peaux torréfiées

62 euros

Volaille de Bresse de la Ferme Roussel-Voisard

en premier service,
le filet farci sous la peau d'un beurre de curry et rôti sur coffre,
les abats en fricassé sur un pain aux noix,
carottes en variation de textures assaisonné d'un jus aux sucs de volaille
en deuxième service,
la cuisse farcie d'une mousseline de morille,
croustillant de riz accompagné de la sauce au vin jaune et de morilles crémeées

66 euros

Mont D'Or

en émulsion tiède au poivre de Danané
et en croustillant
accompagné de crosnes en huile vierge
et en concassé fumé doré dans un beurre au bourgeon de sapin

19 euros

Citrons de la Serre aux Agrumes

citron kalamansi confit entier, citron bergamote en suprêmes grillés,
citron limequat en pulpe, citron zebulon en chutney,
citron cédrat confit, citron main de Boudha en sorbet
et émulsion crémeuse aux feuilles de citronnier
sur un praliné au sésame noir accompagné d'une brioche à l'huile de sésame

27 euros

Chocolats et Baies Roses

chocolat Caraïbes en mousse légère, ganache tendre de chocolat Millot
en coque croustillante de sarrasin torréfié, sablé et croustillant cacao
les baies roses en crème glacée, pulpe et pâte de fruit au miel
assaisonnés au miel de montagne et sarrasin
en crêpe croustillante garni d'une émulsion et en biscuit

25 euros